

Мастер – класс для детей «Фруктовый салат»

Цель: расширять представления детей о фруктах, их пользе для человека, узнавать фрукты.

Задачи:

- развивать познавательно-исследовательскую и продуктивную деятельность;
- развивать тактильное ощущение
- совершенствовать умение на ощупь определять фрукт по его форме
- развивать разговорную речь детей
- воспитывать ценностное отношение к собственному труду
- учить пользоваться пластмассовым ножом;

Предварительная работа:

- экскурсия на пищеблок детского сада, беседа по правилам техники безопасности пользования ножом, правилам гигиены при приготовлении пищи

Словарная работа: фруктовый салат, ингредиенты, кулинария.

Материал и оборудование: коробка, мешочек, натуральные фрукты (яблоко, груша, банан, мандарин, виноград), тарелка с кусочками нарезанных фруктов, фартуки, колпаки, доски для резки фруктов, ножи, салатницы

Ход мероприятия.

В группу входит Карлсон и здоровается с детьми.

Карлсон : Ребята, мне малыш передал вам посылку.

Но я не знаю, что же там находится. Достает из посылки мешок.

Какой-то мешок, а там что-то лежит.

Воспитатель: Карлсон подожди не спеши. Я знаю интересную игру «Чудесный мешочек» предлагаю вам в нее поиграть. Вы должны узнать предмет на ощупь по перечисленным признакам: форма, детали, поверхность. Найди в мешочке то, что похож на шар..большой, круглый, гладкий

Игра «Чудесный мешочек».

Воспитатель: Молодцы, а как можно назвать одним словом, то, что мы с вами угадали? (фрукты).

Вы все фрукты угадали на ощупь, а как вы думаете, о каких свойствах предмета мы можем узнать с помощью глаз? (Форма, размер, поверхность.)

А как вы думаете, что поможет нам узнать вкус? (язык). И теперь я предлагаю поиграть в другую игру

Игра «Узнай по вкусу», (дети садятся, на стулья закрывают глаза.)

Воспитатель, поочередно каждому ребенку дает пробовать фрукты на вкус.

Ребята вместе с воспитателем обговаривают, что это за фрукт.

Воспитатель: Как вы думаете, для чего человеку нужны фрукты? (Ответы детей.) А что можно приготовить из фруктов? (Ответы детей.) Да, а ещё из фруктов можно приготовить салат! Как он будет называться? (Фруктовый.)

Фруктовые салаты подаются на десерт вместо сладких блюд или вместе с ними. Поэтому фруктовые салаты называют иногда фруктовыми десертами. Фруктовый салат богат витаминами, которые необходимы нашему

организму, чтобы мы были здоровыми. Вот видишь, Карлсон какую полезную посылку прислал тебе малыш.

Карлсон : да, теперь я знаю, что такое фрукты и для чего они нужны, но я хочу попробовать фруктовый салат, а как его делать я не знаю.

Воспитатель: Не расстраивайся, Карлсон , наши ребята тебе в этом помогут. Правда, ребята?

Воспитатель: сегодня мы с вами будем учить Карлсона готовить салат.

Воспитатель: Карлсон попробуй отгадать мои загадки, а ребята тебе помогут:

1. Весит на ветке колобок,
Блестит его румяный бок. (яблоко)

2. Знают этот фрукт детишки,
Любят есть его мартышки.

Роддом он из жарких стран
В тропиках растет. (банан)

3. Этот плод продолговатый,
Витаминами богатый.

Его варят, его сушат,
Называется он.... (груша)

4.Этот фрукт в рубашке яркой
Любит чтобы было жарко.

Не растет среди осин
круглый, Рыжий...(мандарин)

5. Он на юге выросстал
В гроздь плоды свои собрал.
А суровою зимой
Придет изюмом к нам домой...(виноград)

6.Яркий, сладкий, налитой
Весь в обложке золотой!
Не с конфетной фабрики
Из далекой Африки...(апельсин)
Молодцы, все загадки отгадали.

А сейчас я вам расскажу про фрукты и покажу презентацию.

Апельсин – фрукт, который у многих ассоциируется с солнцем. Благодаря своим полезным свойствам, дарит людям энергию, улучшает здоровье и является важным продуктом, который необходимо иметь в своем рационе питания каждому человеку.

Родиной апельсина считается Китай. «Апельсин» означает китайское яблоко. В апельсине содержатся витамины : Р, А, В1, В2 и большое количества витамина С.

Апельсин поддерживает и укрепляет организм, и помогает эффективно бороться с вирусными заболеваниями.

Груша – напоминает своей формой лампочку. В груше содержится огромное количество полезных веществ – клетчатка, сахароза, глюкоза, фруктоза, каротин.

Витамины : А, В1, В2, В3, Р, Е, С. Груши используют как антимикробное средство. Много в груше макро- и микроэлементов: железа, необходимого для синтеза здоровых кровяных клеток. В мякоти содержится много ионов калия, способствующего нормальному функционированию сердца и мышц. Яблоко – этот фрукт богат витаминами и питательными веществами. Яблоки приносят пользу всем. Поднимают гемоглобин, укрепляет кровеносные сосуды. Свежее сочное яблоко богато витамином С, который поможет укрепить иммунную систему.

Печенные яблоки – восстанавливают работу органов пищеварительной системы. Отвар из сушеных яблок – пополняет организм полезными веществами. Яблочный сок – уничтожает микробы.

Бананы – растут в южных странах. С бананового дерева плоды срезают недозрелыми, они лучше перенесут транспортировку и хранение. Ведь прежде, чем попасть на прилавки магазинов, им предстоит долгий путь. Везут их по морю в специальных условиях. Плоды упаковывают в специальную пленку.

Бананы содержат большое количество калия, полезного для нашего мозга, сердца и мышц.

Витамины: А, В1, В2, В3, В6, Е, РР, которые улучшают память, внимание, полезны для здоровья волос.

Виноград: это ягода (плоды являются ягодами). Это очень питательный продукт, богат витаминами С, К, В6.

употребление в пищу винограда может принести пользу нашему мозгу, улучшает память. Большая часть полезных веществ, содержатся в кожуре и косточках. Из косточек делают полезнейшее виноградное масло.

Воспитатель: теперь к работе можно приступать.

Воспитатель: но, прежде чем приступить к приготовлению салата, вспомним его последовательность и перечислим продукты, которые нам понадобятся для его приготовления.

Воспитатель: Какой опасный предмет нам пригодиться в работе? (нож).

Какое самое важное правило мы должны знать, перед началом приготовления пищи? (необходимо тщательно помыть руки и фрукты).

А ещё перед началом приготовления пищи мы должны надеть фартуки (дети моют руки, одевают с помощью взрослых фартуки и колпаки на голову.)

Воспитатель: Сегодня мы будем учиться быть самостоятельными, учиться готовить салат, чтобы вы могли дома порадовать близких.

Вспомним правила техники безопасности при работе с ножом.

-нож передают только ручкой вперед

-режут им только на кухонной доске

-нож берут только после того как скажут, что можно приступать к работе, фрукты будем нарезать кубиками, это один из способов нарезки, используемый в кулинарии.

После того, как нарезали фрукты на доске, перекладываем их в тарелку.

Карлсон проводит пальчиковую гимнастику:

Пальчиковая гимнастика «Фрукты»

Будем мы варить компот

Фруктов нужно много.

Вот: (левую ладошку держат «ковшиком», указательным пальцем правой руки «мешают»)

Будем яблоки крошить,

Грушу будем мы рубить.

Отожмем лимонный сок,

Слив положим, сахарок (загибают пальчики по одному, начиная с большого.)

Варим, варим мы компот.

Угостим честной народ. (открыть руки и всех угостить)

Самостоятельная деятельность детей.

(фононовая музыка)

Воспитатель : Что нужно сделать сначала? (почистить фрукты)

Затем? (нарезать их)

Потом? (сложить в миску)

После? (перемешать и выложить в салатницу)

Дети очищают и режут фрукты кубиками, мандарины очищают от пленок и перегородок и нарезают. Нарезанные фрукты складывают в один большой салатник. Салат готов. В заключение мастер- класса организована дегустация сладкого блюда и наш гость Карлсон, большой любитель сладкого, был приглашен к столу.